叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 小厨师的小书(a Little Book For A Little Cook) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

小厨师的小书(A Little Book for A Little Cook)

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]	[bʊk]
A	**little**	**Book**
一个	小的	书

一本小书

[fɔːr; fər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]	[kʊk]
for	**A**	**little**	**Cook**
为了	一个	小的	厨师

给小厨师

['kɑːpiraɪt]	-
COPYRIGHT	**1905**
版权	-

版权所有 1905

[baɪ][el]	.	[piː]	.	['hʌbərd]	.
BY	**L**	**.**	**P**	**.**	**HUBBARD**	**.**
经过	L	.	P	.	哈伯德	.

作者：LP HUBBARD。

['pʌblɪʃt]	[baɪ]	['pɪlzˌbɛri]	,	[ˌmɪni'æpəlɪs]
PUBLISHED	**BY**	**Pillsbury**	**,**	**Minneapolis**
已发布	经过	皮尔斯伯里	,	明尼阿波利斯

由明尼阿波利斯的皮尔斯伯里出版社出版

DIRECTIONS1	.
DIRECTIONS1	**.**
DIRECTIONS1	.

说明1.

['ɔːlweɪz]	[juːz]	['pɪlzˌbɛriːz]	[best]	['flaʊər]	.
Always	**use**	**Pillsbury's**	**Best**	**Flour**	**.**
总是	使用	皮尔斯伯里	最好的	面粉	.

务必使用皮尔斯伯里最好的面粉。

[ˌtuː'tuː]	.	[sɪft]	['flaʊər]	[twaɪs]	[bɪ'fɔːr]	['ædɪŋ]	[tuː; tə]	[keɪks]	[ɔːr]	['brekfəst]	[keɪks]	.	[θriː]	.
2	**.**	**Sift**	**flour**	**twice**	**before**	**adding**	**to**	**cakes**	**or**	**breakfast**	**cakes**	**.**	**3**	**.**
2	.	筛	面粉	两次	前	添加	到	蛋糕	或者	早餐	蛋糕	.	3	.

2. 将面粉过筛两次后再加入蛋糕或早餐蛋糕中。3.

[meɪk]	[ɔːl]	['meʒərmənts]	['levə(ə)l][baɪ]['juːzɪŋ]	[edʒ]	[ʌv; əv]	[naɪf]	[tuː; tə]	['laɪtli]	[skreɪp]	[ɔːf][frʌm; frəm]
Make	**all**	**measurements**	**level**	**by**	**using**	**edge**	**of**	**knife**	**to**	**lightly**	**scrape**	**off**	**from**
制作	全部	测量	等级	经过	使用	边缘	的	刀	到	轻轻	刮	离开	从

[tɑːp][ʌv; əv]	[kʌp]	[ɔːr]	[spuːn]	[ʌn'tɪl]	[mə'tɪriəl]	[ɪz]['iːv(ə)n][wɪð; wɪθ]	[ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]	.	[fɔːr]	.
top	**of**	**cup**	**or**	**spoon**	**until**	**material**	**is**	**even**	**with**	**the**	**edges**	**.**	**4**	**.**
顶部	的	杯子	或者	勺子	直到	材料	是	甚至	和	这	边缘	.	4	.

用刀刃轻轻刮掉杯子或勺子顶部的材料，使所有测量物都水平，直到材料与边缘齐平。4.

[juːz]	[seɪm]	[saɪzd]	[kʌps]	[ɔːr]	[spuːnz]	[ɪn]	['meʒərɪŋ]	[fɔːr; fər][ðə; ði]	[seɪm]	['resəpi]	.	[faɪv]	.
Use	**same**	**sized**	**cups**	**or**	**spoons**	**in**	**measuring**	**for**	**the**	**same**	**recipe**	**.**	**5**	**.**
使用	相同的	尺寸	杯子	或者	勺子	在	测量	为了	这	相同的	食谱	.	5	.

5. 同一食谱的计量要使用相同大小的杯子或勺子。

[bɪ'fɔːr]	['staːtiŋ]	[tuː; tə]	[meɪk]	['resəpi]	,	[riːd]	[θruː]	['kerfəli]	,
Before	**starting**	**to**	**make**	**recipe**	**,**	**read**	**through**	**carefully**	**,**
前	开始	到	制作	食谱	,	读	通过	小心	,

开始制作之前，请仔细阅读食谱。

[ðen] [pʊt] [ɑːn] ['teɪbl] [ɔːl] [ðə; ði] [mə'tɪrɪəlz] [ænd; ənd] [tuːlz] ['niːdɪd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðæt] [pər'tɪkjələr] ['resəpi]

then	put	on	table	all	the	materials	and	tools	needed	in	making	that	particular	recipe
然后	放	在	桌子	全部	这	材料	和	工具	需要	在	制作	那	特别的	食谱

.

:

.

然后把制作这道菜所需的所有材料和工具都摆在桌子上。

[ə; eɪ] [noʊt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mɑːdərn] ['riːdər]

A	NOTE	TO	THE	MODERN	READER
一个	笔记	到	这	现代的	读者

致现代读者

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [wʌz; wəz] [ə'rɪdʒənəli] ['pʌblɪʃt] [baɪ] ['pɪlzˌbɛri] [ɪn] - .

A	Little	Book	for	a	Little	Cook	was	originally	published	by	Pillsbury	in	1905	.
一个	小的	书	为了	一个	小的	厨师	曾是	起初	已发布	经过	皮尔斯伯里	在	-	.

《小厨师小书》最初由皮尔斯伯里出版社于 1905 年出版。

[ðɪs] [nuː] [ˌriːprə'dʌkʃ(ə)n] [hæz; həz] [ɔːl] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['resəpɪz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l]

This	new	reproduction	has	all	of	the	recipes	from	the	original
这	新的	生殖	有	全部	的	这	食谱	从	这	原来的

['sɔːftˌkʌvər; 'sɑːftˌkʌvər] [ɪ'dɪʃn] ,

softcover	edition	,
平装本	版	,

这本新版复刻本收录了原平装版的所有食谱。

[bʌt; bət] [ɪz] ['biːɪŋ] [ˌriː'isjuːd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['mɑːdərn] ['riːdər] [ɪn] [maɪnd] .

but	is	being	reissued	with	the	modern	reader	in	mind	.
但	是	存在	重新发行	和	这	现代的	读者	在	头脑	.

但此次再版是考虑到现代读者的需求。

[ðə; ði] [kə'lektər] [wɪl] [noʊt] [sʌm; səm] [smɔːl] [diˈpaːtʃəz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [bʊk] ,

The	collector	will	note	some	small	departures	from	the	original	book	,
这	集电极	将要	笔记	一些	小的	出港	从	这	原来的	书	,

收藏家会注意到本书与原著有一些细微的出入。

[bʌt; bət] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [wɪl] [noʊ] [daʊt] [faɪnd] [wʌt] [ɪz] [hɪr] [tuː; tə] [biː; bi] [fʌn] [tuː; tə] [kʊk] ,

but	the	little	cook	will	no	doubt	find	what	is	here	to	be	fun	to	cook	,
但	这	小的	厨师	将要	不	怀疑	寻找	什么	是	这里	到	是	乐趣	到	厨师	,

但这位小厨师一定会觉得这里的东西很好做，很有趣。

[dɪ'lɪʃəs] , [ænd; ənd] ['wɔːrmli] [nɑː'stældʒɪk] .

delicious	,	and	warmly	nostalgic	.
可口的	,	和	热情地	怀旧的	.

美味可口，又令人倍感温馨怀旧。

[fɔːr; fər] [best] [rɪ'zʌlts] , [wiː; wi] [ˌrekə'mend] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['resəpi] ['tʃeɪndʒɪz] [wen] [prɪ'peərɪŋ] [ðiːz]

For	best	results	,	we	recommend	the	following	recipe	changes	when	preparing	these
为了	最好的	结果	,	我们	推荐	这	下列的	食谱	变化	什么时候	准备	这些

[oʊld] - ['fæʃnd] ['resəpɪz] .

old	-	fashioned	recipes	.
老的	-	造型	食谱	.

为了获得最佳效果，我们建议在烹制这些传统食谱时进行以下配方更改。

[wen] ['juːzɪŋ] ['pɪlzˌbɛri] BEST® ['flaʊər] , [ðer; ðər] [ɪz] [noʊ] [niːd] [tuː; tə] [sɪft] [ðə; ði] ['flaʊər] .

When	using	Pillsbury	BEST®	Flour	,	there	is	no	need	to	sift	the	flour	.
什么时候	使用	皮尔斯伯里	BEST®	面粉	,	那里	是	不	需要	到	筛	这	面粉	.

使用 Pillsbury BEST® 面粉时，无需过筛。

[dʒʌst] ['laɪtli] [spuːn] [ðə; ði] ['flaʊər] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [ænd; ənd] ['lev(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] .

Just	lightly	spoon	the	flour	into	the	measuring	cup	and	level	it	off	.
只是	轻轻	勺子	这	面粉	进入	这	测量	杯子	和	等级	它	离开	.

用勺子轻轻地将面粉舀入量杯中，然后刮平即可。

[wen] [kəm'baɪnɪŋ] [ðə; ði]['flaʊər][wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [stɜːr][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .

When	combining	the	flour	with	other	dry	ingredients	,	stir	the	ingredients	together	with	a	fork	.
什么时候	结合	这	面粉	和	其他	干燥	原料	,	搅拌	这	原料	一起	和	一个	叉	.

将面粉与其他干性材料混合时，用叉子将所有材料搅拌均匀。

[bred] : [soʊk] [wʌn] (. [sɪks][ɑːz] .)

Bread	:	Soak	1	(	.	6	oz	.	)
面包	:	浸泡	1	(	.	6	盎司	.	)

面包：浸泡 1 片（0.6 盎司）

[keɪk] [kəm'prest] [jiːst] [ɔːr][wʌn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

cake	compressed	yeast	or	1	pkg	.
蛋糕	压缩	酵母	或者	1	包装	.

蛋糕状压缩酵母或 1 包。

['æktɪv] [draɪ] [jiːst] [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] [ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌluːk'wɔːrm] (- - 110°F .) .)

active	dry	yeast	and	1	tablespoon	sugar	in	2	tablespoons	lukewarm	(	105	-	110°F	.	)
积极的	干燥	酵母	和	1	汤匙	糖	在	2	汤匙	温	(	-	-	110°F	.	)

活性干酵母和1汤匙糖，溶于2汤匙温水（105-110°F）。

['wɔːtər][fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

water	for	2	minutes	.
水	为了	2	分钟	.

用水浸泡2分钟。

[niːd] [doʊ] [faɪv][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Knead	dough	5	to	10	minutes	.
揉	面团	5	到	-	分钟	.

揉面5至10分钟。

[let] [doʊ] [raɪz][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlmoʊst]['dʌb(ə)l] [ɪn][saɪz] .

Let	dough	rise	in	warm	place	until	it	is	almost	double	in	size	.
让	面团	上升	在	温暖的	地方	直到	它	是	几乎	双倍的	在	尺寸	.

将面团放在温暖的地方发酵，直到体积几乎增大一倍。

[griːs] , ['bɑːtəm] ['oʊnli] , 8×4 [ɔːr] 9×5 - [ɪntʃ] [loʊf][pæn] .

Grease	,	bottom	only	,	8×4	or	9×5	-	inch	loaf	pan	.
润滑脂	,	底部	仅有的	,	8×4	或者	9×5	-	英寸	面包	平底锅	.

在 8×4 或 9×5 英寸的面包模具底部涂抹油脂。

[beɪk] [æt; ət] 375°F .

Bake	at	375°F	.
烤	在	375°F	.

在 375°F 下烘烤。

[fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [laɪt] ['goʊldən] [braʊn] .

for	35	to	40	minutes	or	until	light	golden	brown	.
为了	-	到	-	分钟	或者	直到	光	金的	棕色的	.

烤 35 至 40 分钟，或烤至浅金黄色。

['bɪskɪts] : [beɪk] [ɑːn][ə; eɪ] ['laɪtli] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] [æt; ət] 425°F .

Biscuits	:	Bake	on	a	lightly	greased	cookie	sheet	at	425°F	.
饼干	:	烤	在	一个	轻轻	涂油	曲奇饼	床单	在	425°F	.

饼干：在涂抹了少量油脂的烤盘上，以 425°F 的温度烘烤。

[fɔːr; fər][naɪn][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for **9** **to** **11** **minutes** **.**
为了 9 到 - 分钟 .

持续9到11分钟。

['dʒɪndʒər] [bred] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] 13x9 - [ɪntʃ] [pæn][æt; ət] 350°F .
Ginger **Bread** **:** **Bake** **in** **a** **greased** **13x9** **-** **inch** **pan** **at** **350°F** **.**
姜 面包 : 烤 在 一个 涂油 13x9 - 英寸 平底锅 在 350°F .

姜饼：在涂油的 13x9 英寸烤盘中，以 350°F 的温度烘烤。

[fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for **23** **to** **27** **minutes** **.**
为了 - 到 - 分钟 .

持续23至27分钟。

[spʌndʒ] [keɪk] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [naɪn] - [ɪntʃ] [skwer] [ɔːr] 11×7 - [ɪntʃ] [pæn] [æt; ət] 350°F .
Sponge **Cake** **:** **Bake** **in** **a** **greased** **and** **floured** **9** **-** **inch** **square** **or** **11×7** **-** **inch** **pan** **at** **350°F** **.**
海绵 蛋糕 : 烤 在 一个 涂油 和 撒了面粉 9 - 英寸 正方形 或者 11×7 - 英寸 平底锅 在 350°F .

海绵蛋糕：在抹油撒粉的 9 英寸方形烤盘或 11×7 英寸烤盘中，以 350°F 的温度烘烤。

[fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for **24** **to** **29** **minutes** **.**
为了 - 到 - 分钟 .

持续24至29分钟。

['mʌfɪn] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] - - [kʌp] ['mʌfɪn] [pæn][æt; ət] 400°F .
Muffins **:** **Bake** **in** **a** **greased** **12** **-** **cup** **muffin** **pan** **at** **400°F** **.**
松饼 : 烤 在 一个 涂油 - - 杯子 松饼 平底锅 在 400°F .

松饼：在涂油的 12 杯松饼模具中，以 400°F 烘烤。

[fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for **12** **to** **16** **minutes** **.**
为了 - 到 - 分钟 .

持续 12 至 16 分钟。

[kriːmd] [pə'tetoz] : [ɪf] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ɪz] [ˌʌnə'veɪləb(ə)l] ,
Creamed **Potatoes** **:** **If** **a** **double** **boiler** **is** **unavailable** **,**
奶油 土豆 : 如果 一个 双倍的 锅炉 是 不可用 ,

奶油土豆泥：如果没有双层蒸锅，

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['sɔːspæn] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] , [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .
cook **in** **a** **heavy** **saucepan** **over** **medium** **heat** **until** **mixture** **thickens** **,** **about** **5** **minutes** **.**
厨师 在 一个 重的 平底锅 超过 中等的 热 直到 混合物 增厚 , 关于 5 分钟 .

用厚底平底锅中火煮至混合物变稠，约 5 分钟。

[fʌdʒ] : [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['hevi] ['sɔːspæn] ; [pɔːr] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] 9x5 [ɔːr] 8x4 - [ɪntʃ] [pæn] .
Fudge **:** **Cook** **in** **a** **small** **heavy** **saucepan** **;** **pour** **mixture** **into** **a** **buttered** **9x5** **or** **8x4** **-** **inch** **pan** **.**
做傻事 : 厨师 在 一个 小的 重的 平底锅 ; 倒 混合物 进入 一个 涂黄油的 9x5 或者 8x4 - 英寸 平底锅 .

软糖：用小而厚的平底锅烹制；将混合物倒入涂有黄油的 9x5 或 8x4 英寸的烤盘中。

['tʃɔːklət] [keɪk] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn][æt; ət] 350°F .
Chocolate **Cake** **:** **Bake** **in** **a** **greased** **and** **floured** **8** **-** **inch** **square** **pan** **at** **350°F** **.**
巧克力 蛋糕 : 烤 在 一个 涂油 和 撒了面粉 8 - 英寸 正方形 平底锅 在 350°F .

巧克力蛋糕：在抹油撒粉的 8 英寸方形烤盘中，以 350°F 的温度烘烤。

[fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [in'səːtid][ɪn]['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .

for	**23**	**to**	**27**	**minutes**	**or**	**until**	**toothpick**	**inserted**	**in**	**center**	**comes**	**out**	**clean**	**.**
为了	-	到	-	分钟	或者	直到	牙签	插入	在	中心	来	出去	干净的	.

持续 23 至 27 分钟，或直到插入中心的牙签取出时干净为止。

['dʒɑːni] [keɪk] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn][æt; ət] 400°F .

Johnny	**Cake**	**:**	**Bake**	**in**	**a**	**greased**	**8**	**-**	**inch**	**square**	**pan**	**at**	**400°F**	**.**
约翰尼	蛋糕	:	烤	在	一个	涂油	8	-	英寸	正方形	平底锅	在	400°F	.

约翰尼蛋糕：在涂油的 8 英寸方形烤盘中，以 400°F 烘烤。

[fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

for	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**.**
为了	-	到	-	分钟	.

持续15至20分钟。

[bred]

BREAD
面包

面包

[məˈtɪriəl] :

MATERIAL	**:**
材料	:

材料：

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

1	**/**	**2**	**cup**	**boiling**	**water**
1	/	2	杯子	沸腾	水

半杯沸水

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [mɪlk]

1	**/**	**2**	**cup**	**milk**
1	/	2	杯子	牛奶

半杯牛奶

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [keɪk] [jiːst]

1	**/**	**2**	**cake**	**yeast**
1	/	2	蛋糕	酵母

半块酵母

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər]

2	**tablespoons**	**cold**	**water**
2	汤匙	寒冷的	水

2汤匙冷水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[θriː] [kʌps] ['pɪlzˌbɛriːz] [best]

3	**cups**	**Pillsbury's**	**Best**
3	杯子	皮尔斯伯里	最好的

杯 Pillsbury's Best

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :

WAY	**OF**	**PREPARING**	**:**
方式	的	准备	:

制备方法：

[soʊk] [jiːst] [ɪn][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər] .

Soak	**yeast**	**in**	**2**	**tablespoons**	**cold**	**water**	**.**
浸泡	酵母	在	2	汤匙	寒冷的	水	.

将酵母浸泡在2汤匙冷水中。

[pɔːr] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['ɪntuː] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [mɪlk] .

Pour	**1**	**/**	**2**	**cup**	**boiling**	**water**	**into**	**1**	**/**	**2**	**cup**	**milk**	**.**
倒	1	/	2	杯子	沸腾	水	进入	1	/	2	杯子	牛奶	.

将半杯沸水倒入半杯牛奶中。

[let] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːrm] .

Let	**cool**	**to**	**lukewarm**	**.**
让	凉爽的	到	温	.

冷却至温热。

[stɜːr] [ɪn] [dɪˈzɑːlvd] [jiːst] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Stir	**in**	**dissolved**	**yeast**	**and**	**salt**	**.**
搅拌	在	溶解	酵母	和	盐	.

加入溶解的酵母和盐。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [kʌps] ['pɪlzˌbɛriːz] [best] .

Add	**3**	**cups**	**Pillsbury's**	**Best**	**.**
添加	3	杯子	皮尔斯伯里	最好的	.

加入 3 杯 Pillsbury's Best 奶粉。

[tɜːrn] ['ɑːntə] [ə; eɪ] ['niːdɪŋ] [bɔːrd] .

Turn	**onto**	**a**	**kneading**	**board**	**.**
转动	到	一个	揉捏	木板	.

翻到揉面板上。

[niːd] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Knead	**until**	**smooth**	**.**
揉	直到	光滑的	.

揉至光滑。

[let] [raɪz] [ʌnˈtɪl] [θriː] [taɪmz] [ðə; ði] [əˈrɪdʒən(ə)l] [saɪz] .

Let	**rise**	**until**	**three**	**times**	**the**	**original**	**size**	**.**
让	上升	直到	三	时代	这	原来的	尺寸	.

发酵至原体积的三倍。

[niːd] ['slaɪtli] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wel] [griːst] [pæn] .

Knead	**slightly**	**,**	**put**	**into**	**a**	**well**	**greased**	**pan**	**.**
揉	轻微地	,	放	进入	一个	出色地	涂油	平底锅	.

稍微揉捏一下，放入抹了油的平底锅中。

[let] [raɪz] [ʌnˈtɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [beɪk] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Let	**rise**	**until**	**double**	**its**	**bulk**	**and**	**bake**	**25**	**or**	**30**	**minutes**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
让	上升	直到	双倍的	它是	大部分	和	烤	-	或者	-	分钟	在	缓和	烤箱	.

让面团发酵至两倍大，然后在适中的烤箱中烘烤 25 或 30 分钟。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [wel] [tuː; tə] [kənˈsʌlt] [sʌm; səm] [ɪkˈspɪriənst] ['pɜːrs(ə)n] [æz; əz] [tuː; tə] ['laɪtnəs] [ʌv; əv]

It	**will**	**be**	**well**	**to**	**consult**	**some**	**experienced**	**person**	**as**	**to**	**lightness**	**of**
它	将要	是	出色地	到	咨询	一些	经验丰富的	人	作为	到	亮度	的

[spʌndʒ] [ænd; ənd] [doʊ] .

sponge	**and**	**dough**	**.**
海绵	和	面团	.

关于海绵和面团的蓬松度，最好咨询一下有经验的人。

['bɪskɪts]

BISCUITS
饼干

饼干

[məˈtɪriəl] :

MATERIAL	**:**
材料	:

材料：

[wʌn] [kʌp] ['pɪlzˌbɛriːz] [best]
1 **cup** **Pillsbury's** **Best**
1 杯子 皮尔斯伯里 最好的

1 杯 Pillsbury's Best

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **/** **2** **teaspoon** **salt**
1 / 2 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [koʊld] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **cold** **butter**
1 汤匙 寒冷的 黄油

1汤匙冷黄油

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [mɪlk]
1 **/** **2** **cup** **milk**
1 / 2 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :
WAY **OF** **PREPARING** **:**
方式 的 准备 :

制备方法:

[sɪft] ['flaʊər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [twaɪs] .
Sift **flour** **,** **salt** **and** **baking** **powder** **twice** **.**
筛 面粉 , 盐 和 烘烤 粉末 两次 .

将面粉、盐和泡打粉过筛两次。

[tʃɑːp] ['bʌtər] [ɪn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] [ʌnˈtɪl] ['miːli] .
Chop **butter** **in** **with** **a** **knife** **until** **mealy** **.**
劈 黄油 在 和 一个 刀 直到 粉状 .

用刀将黄油剁碎，直到呈粗粒状。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] .
Add **milk** **for** **a** **soft** **dough** **.**
添加 牛奶 为了 一个 柔软的 面团 .

加入牛奶，面团会变得柔软。

[pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [bɔːrd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊər] .
Place **on** **a** **board** **with** **a** **little** **flour** **.**
地方 在 一个 木板 和 一个 小的 面粉 .

放在撒了少许面粉的案板上。

[niːd] ['dʒentli] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Knead **gently** **until** **smooth** **.**
揉 轻轻地 直到 光滑的 .

轻轻揉捏至光滑。

[roʊl] [aʊt] [tuː; tə] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
Roll **out** **to** **one** **-** **half** **inch** **thickness** **.**
卷 出去 到 一 - 一半 英寸 厚度 .

擀成半英寸厚。

[juːz] [smɔːl] ['kʌtər] [ænd; ənd] [pleɪs] ['bɪskɪts] [ɪn] [griːst] [pæn] .
Use **small** **cutter** **and** **place** **biscuits** **in** **greased** **pan** **.**
使用 小的 刀具 和 地方 饼干 在 涂油 平底锅 .

使用小号饼干模具，将饼干放入抹了油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .

Bake	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**until**	**nicely**	**browned**	**.**
烤	在	一个	热的	烤箱	直到	很好	棕色	.

放入高温烤箱烘烤至表面呈金黄色。

['dʒɪndʒər] [bred]

GINGER	**BREAD**
姜	面包

姜饼

[mə'tɪrɪəl] :

MATERIAL	**:**
材料	:

材料:

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] [mə'læsɪz]

1	**/**	**2**	**cup**	**molasses**
1	/	2	杯子	糖蜜

1/2 杯糖蜜

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]

5	**tablespoons**	**melted**	**butter**
5	汤匙	融化	黄油

5汤匙融化的黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**/**	**2**	**teaspoon**	**cinnamon**
1	/	2	茶匙	肉桂

1/2茶匙肉桂

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

1	**/**	**2**	**teaspoon**	**ginger**
1	/	2	茶匙	姜

1/2茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**soda**
1	茶匙	苏打

1茶匙苏打水

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌps] ['pɪlzˌbɛriːz] [best]

2	**-**	**1**	**/**	**2**	**cups**	**Pillsbury's**	**Best**
2	-	1	/	2	杯子	皮尔斯伯里	最好的

2.5 杯 Pillsbury's Best

[wʌn][kʌp][hɑːt]['wɔːtər]

1	**cup**	**hot**	**water**
1	杯子	热的	水

1 杯热水

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :
WAY **OF** **PREPARING** **:**
方式 的 准备 :

制备方法:

[pʊt] [məˈlæsɪz] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] .
Put **molasses** **in** **a** **bowl** **.**
放 糖蜜 在 一个 碗 .

将糖蜜放入碗中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] , [meltid] [ˈbʌtər] , [ˈsɪnəmən] [ænd; ənd][ˈdʒɪndʒər] .
Add **sugar** **,** **melted** **butter** **,** **cinnamon** **and** **ginger** **.**
添加 糖 , 融化 黄油 , 肉桂 和 姜 .

加入糖、融化的黄油、肉桂和姜。

[pʊt][ˈsoʊdə][ænd; ənd][sɔːlt][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][hɑːt][ˈwɔːtər] .
Put **soda** **and** **salt** **in** **a** **cup** **and** **fill** **with** **hot** **water** **.**
放 苏打 和 盐 在 一个 杯子 和 充满 和 热的 水 .

将小苏打和盐放入杯中，然后倒入热水。

[stɜːr][ˈɪntuː][fɜːrst][ˈmɪkstʃər] .
Stir **into** **first** **mixture** **.**
搅拌 进入 第一的 混合物 .

拌入第一份混合物中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊər] , [ðen] [wel] [ˈbiːtn] [eg] .
Add **flour** **,** **then** **well** **beaten** **egg** **.**
添加 面粉 , 然后 出色地 被打败 蛋 .

加入面粉，然后加入打散的鸡蛋。

[biːt] [hɑːrd] .
Beat **hard** **.**
打 难的 .

用力击打。

[beɪk] [fɔːr; fər] [ˈθɜːrti] [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [wel] [griːst] [pæn] .
Bake **for** **thirty** **minutes** **in** **a** **well** **greased** **pan** **.**
烤 为了 三十 分钟 在 一个 出色地 涂油 平底锅 .

在抹好油的烤盘中烘烤三十分钟。

[wɑːtʃ] [ˈʌv(ə)n] [ˈkloʊsli] , [æz; əz][ˈdʒɪndʒər] [bred] [bɜːrn] [ˈiːzəli] .
Watch **oven** **closely** **,** **as** **ginger** **bread** **burns** **easily** **.**
手表 烤箱 密切 , 作为 姜 面包 烧伤 容易地 .

烤制过程中要密切注意烤箱，因为姜饼很容易烤焦。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [keɪk] .
This **makes** **a** **good** **sized** **cake** **.**
这 制作 一个 好的 尺寸 蛋糕 .

这样做出来的蛋糕个头挺大的。

" [hɪr] [ɑːr; ər] [ˈfiːlɪks] [ænd; ənd] [ˈmeri] [æn]
" **Here** **are** **Felix** **and** **Mary** **Ann**
" 这里 是 菲利克斯 和 玛丽 安

这是菲利克斯和玛丽安。

[ˈlʊkɪŋ] [ɪn][æt; ət][ðə; ði][ˈdʒɪndʒərbred][mæn] ,
Looking **in** **at** **the** **Gingerbread** **Man** **,**
寻找 在 在 这 姜饼 男人 ,

凝视着姜饼人，

[wɪtʃ] [wʌz; wəz] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði] [ˈbeɪkɚz] [pæn] ;
Which **was** **baked** **in** **the** **baker's** **pan** **;**
哪个 曾是 烘焙 在 这 面包师的 平底锅 ;

用烤盘烤制而成;

[kloʊvz] [fɔːr; fər][hɪz; ɪz] [aɪz] [ænd; ənd] [peɪst] [fɔːr; fər][hɪz; ɪz][taɪ] , —

Cloves	**for**	**his**	**eyes**	**and**	**paste**	**for**	**his**	**tie**	**,**	**—**
丁香	为了	他的	眼睛	和	粘贴	为了	他的	领带	,	—

用丁香涂抹他的眼睛，用膏药涂抹他的领带。

['wʌndərɪŋ] ['weðər] [ðə; ði][praɪs][ɪz] [haɪ] .

Wondering	**whether**	**the**	**price**	**is**	**high**	**.**
好奇	无论	这	价格	是	高的	.

我在想价格是不是太高了。

" [mə'tɪriəl] :

"	**MATERIAL**	**:**
"	材料	:

“材料：

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

1 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp][hɑːt]['wɔːtər]

1	**/**	**2**	**cup**	**hot**	**water**
1	/	2	杯子	热的	水

半杯热水

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr][kʌps] ['pɪlzˌbɛriːz] [best]

1	**-**	**1**	**/**	**4**	**cups**	**Pillsbury's**	**Best**
1	-	1	/	4	杯子	皮尔斯伯里	最好的

1又1/4杯皮尔斯伯里最佳

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	**-**	**1**	**/**	**2**	**teaspoons**	**baking**	**powder**
1	-	1	/	2	茶匙	烘烤	粉末

1.5茶匙泡打粉

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]

pinch	**of**	**salt**
捏	的	盐

一小撮盐

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**/**	**2**	**teaspoon**	**vanilla**
1	/	2	茶匙	香草

1/2茶匙香草精

[wei] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :

WAY	**OF**	**PREPARING**	**:**
方式	的	准备	:

制备方法：

['seprət] [egz] , ['biːtɪŋ] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .

Separate	**eggs**	**,**	**beating**	**whites**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**.**
分离	鸡蛋	,	殴打	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	.

将鸡蛋分离，蛋清打发至硬性发泡。

[set][ðem; ðəm][ə'saɪd] .

Set	**them**	**aside**	**.**
放	他们	旁边	.

把它们放在一边。

[biːt] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Beat **yolks** **until** **thick** **.**
打 蛋黄 直到 厚的 .

将蛋黄打发至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ðen] ['wɔːtər] , [sɔːlt] , ['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
Add **sugar** **gradually** **,** **then** **water** **,** **salt** **,** **flour** **and** **baking** **powder** **.**
添加 糖 逐步地 , 然后 水 , 盐 , 面粉 和 烘烤 粉末 .

逐渐加入糖，然后加入水、盐、面粉和泡打粉。

[biːt] ['θɜːrəli] .
Beat **thoroughly** **.**
打 彻底 .

彻底搅拌。

[foʊld][ɪn] [waɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Fold **in** **whites** **and** **add** **vanilla** **.**
折叠 在 白人 和 添加 香草 .

拌入蛋白，加入香草精。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [ænd; ənd] ['flaʊərd] ['ʃæloʊ] [pæn][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **twenty** **minutes** **in** **a** **buttered** **and** **floured** **shallow** **pan** **in** **moderate** **oven** **.**
烤 二十 分钟 在 一个 涂黄油的 和 撒了面粉 浅的 平底锅 在 缓和 烤箱 .

在涂抹黄油并撒上面粉的浅烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤20分钟。

['mʌfɪn]
MUFFINS
松饼

松饼

[mə'tɪriəl] :
MATERIAL **:**
材料 :

材料：

[wʌn] / [θriː][kʌp] ['bʌtər]
1 **/** **3** **cup** **butter**
1 / 3 杯子 黄油

1/3 杯黄油

[wʌn] / [fɔːr][kʌp] ['ʃʊgər]
1 **/** **4** **cup** **sugar**
1 / 4 杯子 糖

1/4 杯糖

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **/** **4** **teaspoon** **salt**
1 / 4 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['pɪlzˌbɛriːz] [best]
2 **cups** **Pillsbury's** **Best**
2 杯子 皮尔斯伯里 最好的

杯 Pillsbury's Best

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
4 **teaspoons** **baking** **powder**
4 茶匙 烘烤 粉末

4茶匙泡打粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :
WAY **OF** **PREPARING** **:**
方式 的 准备 :

制备方法:

[biːt] [ˈbʌtər] , [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [eg] [ʌnˈtɪl] [ˈkriːmi] .
Beat **butter** **,** **sugar** **and** **egg** **until** **creamy** **.**
打 黄油 , 糖 和 蛋 直到 奶油状 .

将黄油、糖和鸡蛋搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ˈlɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɪn] [ˈgrædʒuəli] [ˈflaʊər] [ˈsɪftɪd] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd]
Add **milk** **little** **at** **a** **time** **,** **stirring** **in** **gradually** **flour** **sifted** **with** **salt** **and**
添加 牛奶 小的 在 一个 时间 , 搅拌 在 逐步地 面粉 筛过的 和 盐 和
[ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] .
baking **powder** **.**
烘烤 粉末 .

分次少量加入牛奶，同时逐渐拌入过筛的面粉、盐和泡打粉。

[griːs] [ˈmʌfɪn] [pæn] , [hiːt] [ˈslaɪtli] , [pʊt] [ɪn] [ˈmɪkstʃər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] .
Grease **muffin** **pan** **,** **heat** **slightly** **,** **put** **in** **mixture** **and** **bake** **in** **quick** **oven** **.**
润滑脂 松饼 平底锅 , 热 轻微地 , 放 在 混合物 和 烤 在 快的 烤箱 .

在松饼模具上抹油，稍微加热，倒入混合物，放入烤箱快速烘烤。

[kriːmd] [pəˈtetoz]
CREAMED **POTATOES**
奶油 土豆

奶油土豆泥

[məˈtɪriəl] :
MATERIAL **:**
材料 :

材料:

[sɪks] [ˈmiːdiəm] [pəˈtetoz]
6 **medium** **potatoes**
6 中等的 土豆

6个中等大小的土豆

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈpɪlzˌbɛriːz] [best]
3 **tablespoons** **Pillsbury's** **Best**
3 汤匙 皮尔斯伯里 最好的

汤匙 Pillsbury's Best

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 **/** **2** **teaspoon** **salt**
1 / 2 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[wʌn] / [eɪt] [ˈtiːspuːn] [ˈpepər]
1 **/** **8** **teaspoon** **pepper**
1 / 8 茶匙 胡椒

1/8 茶匙胡椒粉

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]

1	-	1	/	2	cups	milk
1	-	1	/	2	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :

WAY	OF	PREPARING	:
方式	的	准备	:

制备方法:

[per] [pəˈtetoz] , [kʌt] [ˈɪntuː] [daɪs] , [wɑːʃ] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] .

Pare	potatoes	,	cut	into	dice	,	wash	in	cold	water	.
削减	土豆	,	切	进入	骰子	,	洗	在	寒冷的	水	.

将土豆削皮，切成丁，用冷水洗净。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [reɪndʒ] .

Cover	with	boiling	water	,	salt	and	place	on	range	.
覆盖	和	沸腾	水	,	盐	和	地方	在	范围	.

倒入沸水，加盐，放在炉子上煮。

[bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] , [bʌt; bət] [nɑːt] [ˈmiːli] .

Boil	until	tender	,	but	not	mealy	.
熬	直到	投标	,	但	不是	粉状	.

煮至软烂，但不要煮成糊状。

[hæv; həv] [ˈredi] [ðə; ði] [kriːm] [ˈdresɪŋ] .

Have	ready	the	cream	dressing	.
有	准备好	这	奶油	敷料	.

准备好奶油酱汁。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] [ˈrʌbɪŋ] [ˈflaʊər] [ænd; ənd] [ˈbʌtər] [təˈgeðər] , [ˈædɪŋ] [ðə; ði] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepər] ,

This	is	made	by	rubbing	flour	and	butter	together	,	adding	the	milk	,	salt	and	pepper	,
这	是	制成	经过	擦	面粉	和	黄油	一起	,	添加	这	牛奶	,	盐	和	胡椒	,

这是通过将面粉和黄油揉搓在一起，加入牛奶、盐和胡椒粉制成的。

[ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ɪn] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] [ʌnˈtɪl] [laɪk] [ˈkʌstərd] .

and	cooking	in	double	boiler	,	stirring	constantly	until	like	custard	.
和	烹饪	在	双倍的	锅炉	,	搅拌	不断地	直到	喜欢	蛋奶冻	.

隔水加热烹煮，不断搅拌，直至呈蛋奶糊状。

[dreɪn] [pəˈtetoz] [ʌv; əv] [ˈwɔːtər] , [let] [ðem; ðəm] [stiːm] [ə; eɪ] [ˈmoʊmənt] , [ðen] [stɜːr] [ˈlaɪtli] [ˈɪntuː] [ˈdresɪŋ] .

Drain	potatoes	of	water	,	let	them	steam	a	moment	,	then	stir	lightly	into	dressing	.
流走	土豆	的	水	,	让	他们	蒸汽	一个	片刻	,	然后	搅拌	轻轻	进入	敷料	.

将土豆沥干水分，焯一下水，然后轻轻拌入酱汁中。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[fʌdʒ]

FUDGE
做傻事

做傻事

[məˈtɪriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料:

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]
1 - 1 / 2 tablespoons butter
1 - 1 / 2 汤匙 黄油

1.5汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [mɪlk]
1 / 4 cup milk
1 / 4 杯子 牛奶

1/4 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [məˈlæsɪz]
2 tablespoons molasses
2 汤匙 糖蜜

2汤匙糖蜜

[wʌn] [skwer] [ˈtʃɔːklət]
1 square chocolate
1 正方形 巧克力

1块方形巧克力

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 / 2 teaspoon vanilla
1 / 2 茶匙 香草

1/2茶匙香草精

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法:

[melt] [ˈbʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈgrænɪt] [pæn] .
Melt butter in a granite pan .
熔化 黄油 在 一个 花岗岩 平底锅 .

在花岗岩平底锅中融化黄油。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] , [mɪlk] [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈdʒentli] [ʌnˈtɪl] [ˈʃʊgər] [ɪz] [dɪˈzɑːlvd] .
Add sugar , milk and molasses , stirring gently until sugar is dissolved .
添加 糖 , 牛奶 和 糖蜜 , 搅拌 轻轻地 直到 糖 是 溶解 .

加入糖、牛奶和糖蜜，轻轻搅拌至糖溶解。

[bɔɪl] [ˈsloʊli] [wɪˈðaʊt] [ˈstɜːrɪŋ] [fɔːr; fər] [faɪv] [ˈmɪnɪts] .
Boil slowly without stirring for five minutes .
熬 缓慢地 没有 搅拌 为了 五 分钟 .

慢火煮沸，不要搅拌，煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈtʃɔːklət] [skwer] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌnˈtɪl] [meltid] .
Add chocolate square and stir until melted .
添加 巧克力 正方形 和 搅拌 直到 融化 .

加入巧克力块，搅拌至融化。

[bɔɪl] [əˈgen] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ˈmɪkstʃər] [drɑːpt] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] [siːmz] [ˈbrɪt(ə)l] .
Boil again until a little of mixture dropped in cold water seems brittle .
熬 再次 直到 一个 小的 的 混合物 掉落 在 寒冷的 水 似乎 脆 .

再次煮沸，直到滴入少量混合物到冷水中感觉变脆为止。

[teɪk] [frʌm; frəm][reɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [biːt] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] , [ðen] [pɔːr]
Take **from** **range** **,** **add** **vanilla** **,** **beat** **until** **it** **begins** **to** **thicken** **,** **then** **pour**
拿 从 范围 , 添加 香草 , 打 直到 它 开始 到 加厚 , 然后 倒
['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [pæn] .
into **a** **buttered** **pan** **.**
进入 一个 涂黄油的 平底锅 .

从炉子上取下，加入香草精，搅拌至开始变稠，然后倒入涂了黄油的平底锅中。

[kuːl] [ænd; ənd][mɑːrk]['ɪntuː] [skwer] .
Cool **and** **mark** **into** **squares** **.**
凉爽的 和 标记 进入 正方形 .

冷却后划成方格。

['tʃɔːklət] [keɪk]
CHOCOLATE **CAKE**
巧克力 蛋糕

巧克力蛋糕

[mə'tɪriəl] :
MATERIAL **:**
材料 :

材料:

[wʌn] / [fɔːr][kʌp] ['bʌtər]
1 **/** **4** **cup** **butter**
1 / 4 杯子 黄油

1/4 杯黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['ʃʊgər]
1 **/** **2** **cup** **sugar**
1 / 2 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] [mɪlk]
1 **/** **2** **cup** **milk**
1 / 2 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn][skænt][kʌp] ['pɪlzˌbɛriːz] [best]
1 **scant** **cup** **Pillsbury's** **Best**
1 稀少 杯子 皮尔斯伯里 最好的

杯（少许）皮尔斯伯里最佳

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] [skwer] [meltid] ['tʃɔːklət]
1 **square** **melted** **chocolate**
1 正方形 融化 巧克力

1块融化的巧克力

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **/** **4** **teaspoon** **vanilla**
1 / 4 茶匙 香草

1/4茶匙香草精

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :
WAY **OF** **PREPARING** **:**
方式 的 准备 :

制备方法:

[stɜːr] [ˈbʌtər] , [eg] [ænd; ənd] [ˈʃʊgər] [ʌnˈtɪl] [ˈkriːmi] .
Stir **butter** **,** **egg** **and** **sugar** **until** **creamy** **.**
搅拌 黄油 , 蛋 和 糖 直到 奶油状 .

将黄油、鸡蛋和糖搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ˈlɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɪn] [ˈgrædʒuəli] [ˈflaʊər] , [ˈsɪftɪd] [wɪð; wɪθ] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]
Add **milk** **little** **at** **a** **time** **,** **stirring** **in** **gradually** **flour** **,** **sifted** **with** **baking** **powder**
添加 牛奶 小的 在 一个 时间 , 搅拌 在 逐步地 面粉 , 筛过的 和 烘烤 粉末
.
:
.

分次少量加入牛奶，同时逐渐拌入过筛的面粉和泡打粉。

[naʊ] [stɜːr] [ɪn] [meltid] [ˈtʃɔːklət] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [hɑːrd] .
Now **stir** **in** **melted** **chocolate** **,** **add** **vanilla** **and** **beat** **hard** **.**
现在 搅拌 在 融化 巧克力 , 添加 香草 和 打 难的 .

现在拌入融化的巧克力，加入香草精，用力搅拌。

[beɪk] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [griːst] [ˈʃæloʊ] [pæn] .
Bake **twenty** **minutes** **in** **a** **greased** **shallow** **pan** **.**
烤 二十 分钟 在 一个 涂油 浅的 平底锅 .

在抹了油的浅烤盘中烘烤二十分钟。

" [ðɪs] [wɜːrld] [ɪz] [soʊ] [fʊl] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [θɪŋz] ,
" **This** **world** **is** **so** **full** **of** **a** **number** **of** **things** **,**
" 这 世界 是 所以 满的 的 一个 数字 的 事物 ,

这个世界充满了各种各样的事物，

[aɪ] [ˌeɪ ˈem] [ʃʊr] [wiː; wi] [ʃʊd; ʃəd] [ɔːl] [biː; bi] [æz; əz] [ˈhæpi] [æz; əz] [kɪŋz] .
I **am** **sure** **we** **should** **all** **be** **as** **happy** **as** **kings** **.**
我 是 当然 我们 应该 全部 是 作为 快乐的 作为 国王 .

我相信我们都应该像国王一样幸福。

" [ˈdʒɑːni] [keɪk]
" **JOHNNY** **CAKE**
" 约翰尼 蛋糕

约翰尼蛋糕

[məˈtɪriəl] :
MATERIAL **:**
材料 :

材料:

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [kɔːrn] [miːl]
3 **/** **4** **cup** **corn** **meal**
3 / 4 杯子 玉米 一顿饭

3/4 杯玉米粉

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [ˈpɪlzˌbɛriːz] [best]
3 **/** **4** **cup** **Pillsbury's** **Best**
3 / 4 杯子 皮尔斯伯里 最好的

3/4 杯 Pillsbury's Best

[θriː] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]
3 **teaspoons** **baking** **powder**
3 茶匙 烘烤 粉末

3茶匙泡打粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	/	2	teaspoon	salt
1	/	2	茶匙	盐

1/2茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] [meltid] ['bʌtər]

1	tablespoon	melted	butter
1	汤匙	融化	黄油

1汤匙融化的黄油

[wei] [ʌv; əv] [prɪˈpeərɪŋ] :

WAY	OF	PREPARING	:
方式	的	准备	:

制备方法:

[sɪft] ['kɔːrnmiːl] , ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [təˈgeðər] .

Sift	cornmeal	,	flour	,	baking	powder	,	sugar	and	salt	together	.
筛	玉米粉	,	面粉	,	烘烤	粉末	,	糖	和	盐	一起	.

将玉米粉、面粉、泡打粉、糖和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , [wel] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [meltid] ['bʌtər] .

Add	milk	gradually	,	well	beaten	egg	and	melted	butter	.
添加	牛奶	逐步地	,	出色地	被打败	蛋	和	融化	黄油	.

逐渐加入牛奶、打散的鸡蛋和融化的黄油。

[griːs] ['ʃæloʊ] [pæn] , [hiːt] ['slaɪtli] , [pɔːr] [ɪn] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .

Grease	shallow	pan	,	heat	slightly	,	pour	in	mixture	and	bake	twenty	minutes	in	hot	oven	.
润滑脂	浅的	平底锅	,	热	轻微地	,	倒	在	混合物	和	烤	二十	分钟	在	热的	烤箱	.

在浅烤盘上抹油，稍微加热，倒入混合物，放入热烤箱烘烤20分钟。

['lɪt(ə)l] [tɔːks]

LITTLE	TALKS
小的	会谈

闲聊

[wɪð; wɪθ] ['lɪt(ə)l] [kʊks]

WITH	LITTLE	COOKS
和	小的	厨师

小厨师们

[ðə; ði] ['teɪbl] [ə'raʊnd] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['haʊshoʊld] ['gæðərz] [θri:] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] ['fə:niʃiz] [ðə; ði] [tʃi:f]

The	table	around	which	the	household	gathers	three	times	a	day	furnishes	the	chief
这	桌子	大约	哪个	这	家庭	聚集	三	时代	一个	天	提供	这	首席

[ˌɑ:pər'tu:nəti] [fɔ:r; fər] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ʌv; əv] [gʊd] ['treɪnɪŋ] ,

opportunity	for	showing	the	results	of	good	training	,
机会	为了	显示	这	结果	的	好的	训练	,

一家人每天三次围坐在餐桌旁，餐桌是展现良好教养成果的主要场所。

['weðər] [rɪ'si:vd] [ɪn] [sku:l] [ɔ:r] [hoʊm] .

whether	received	in	school	or	home	.
无论	已收到	在	学校	或者	家	.

无论是在学校还是在家收到的。

[wi:; wi] [ʃoʊ] ['aʊər; ɑ:r] [ʌn'selfɪʃnəs] [ɪn] [pri'fə:iŋ] [wʌn] [ə'nʌðər] , [æn'tɪsɪpeɪtɪŋ] [wʌn] [ə'nʌðɚz]

We	show	our	unselfishness	in	preferring	one	another	,	anticipating	one	another's
我们	展示	我们的	无私	在	偏好	一	其他	,	预期	一	另一个的

['wɒnts] .

wants	.
想要	.

我们通过互相偏爱、体谅对方的需求来展现我们的无私。

[ɑ:n][ðə; ði] ['teɪbl] [ɪz] [ʃoʊn] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv][ðə; ði] [ʌn'selfɪʃ] [θɔ:t] [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði]

On	the	table	is	shown	the	result	of	the	unselfish	thought	and	care	of	the
在	这	桌子	是	所示	这	结果	的	这	无私	想法	和	关心	的	这

[tʃi:f] [hoʊm] - ['meɪkər] .

chief	home	-	maker	.
首席	家	-	制造商	.

桌上展示的是主妇无私奉献和悉心照料的成果。

[ðə; ði]['leɪbər] [kə'nektɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [mi:l] [ɪz] ['i:ðər] [ə; eɪ]['bɜ:rd(ə)n][ɔ:r]

The	labor	connected	with	the	preparation	of	the	meal	is	either	a	burden	or
这	劳动	连接	和	这	准备	的	这	一顿饭	是	任何一个	一个	负担	或者

[ə; eɪ] ['pleʒər] [æz; əz] [wʌnz] ['pri:viəs] ['treɪnɪŋ] [hæz; həz] [meɪd] ['pɑ:səb(ə)l] .

a	pleasure	as	one's	previous	training	has	made	possible	.
一个	乐趣	作为	一个人的	以前的	训练	有	制成	可能的	.

准备饭菜的劳动对一个人来说，要么是一种负担，要么是一种乐趣，这取决于他之前的训练。

[wi:; wi][get][ðə; ði][best] ['treɪnɪŋ] [fɔ:r; fər] ['æktɪv] [laɪf] , [ɪn] ['ʌðər] [ðæn; ðən] ['haʊshoʊld] [wɜ:rk] ,

We	get	the	best	training	for	active	life	,	in	other	than	household	work	,
我们	得到	这	最好的	训练	为了	积极的	生活	,	在	其他	比	家庭	工作	,

除了家务劳动之外，我们还能接受最好的积极生活训练。

['ɜ:rli] [ɪn][laɪf] , [æt; ət] [sku:l] [ænd; ənd][hoʊm] .

early	in	life	,	at	school	and	home	.
早期的	在	生活	,	在	学校	和	家	.

在人生早期，在学校和家里。

[waɪ] [nɑ:t] [lɜ:rn] [tu:; tə][bi:; bi] [gʊd] [hoʊm] - ['meɪkɚz] [waɪl] [stɪl] [jʌŋ] ?

Why	not	learn	to	be	good	home	-	makers	while	still	young	?
为什么	不是	学习	到	是	好的	家	-	制造商	尽管	仍然	年轻的	?

为什么不趁年轻学习如何成为优秀的家庭主妇呢?

[wi:; wi][laɪk][tu:; tə][du:] [wʌt] [wi:; wi][du:] [wel] .

We	like	to	do	what	we	do	well	.
我们	喜欢	到	做	什么	我们	做	出色地	.

我们喜欢做我们擅长的事。

[ɪf] [wiː; wi] [lɜːrn] ['ɜːrli] , [wiː; wi] [lɜːrn] ['iːzəli] [ænd; ənd] [wel] — [ðə; ði][wɜːrk][ɪz][ə; eɪ] ['pleʒər] [ænd; ənd]

If	we	learn	early	,	we	learn	easily	and	well	—	the	work	is	a	pleasure	and
如果	我们	学习	早期的	,	我们	学习	容易地	和	出色地	—	这	工作	是	一个	乐趣	和

[sək'ses] [ɪz] [ə'ʃʊrd] .

success	is	assured	.
成功	是	保证	.

如果我们从小学习，就能轻松学好——学习会成为一种乐趣，成功也指日可待。

[bɪ'gɪnərz] [ʃʊd; ʃəd]['mæstər][ðə; ði]['lɪt(ə)l]['resəpɪz][ɪn'kluːdɪd][ɪn] [ðɪs] [bʊk] .

Beginners	should	master	the	little	recipes	included	in	this	book	.
初学者	应该	掌握	这	小的	食谱	包括	在	这	书	.

初学者应该先掌握本书中包含的小食谱。

[ðeɪ] [rɪ'kwaɪər]['oʊnli][ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [mə'tɪriəl] , [bʌt; bət] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [sək'ses] .

They	require	only	a	small	amount	of	material	,	but	enough	for	success	.
他们	要求	仅有的	一个	小的	数量	的	材料	,	但	足够的	为了	成功	.

它们只需要少量材料，但足以取得成功。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [teɪl] [ðæt] [wʌz; wəz][toʊld][tuː; tə][ˌem 'iː]

This	is	the	tale	that	was	told	to	me
这	是	这	故事	那	曾是	讲述	到	我

这是我听过的故事。

[baɪ][ə; eɪ][loʊf][ʌv; əv][hoʊm] - [meɪd] [bred] , [juː; jʊ] [siː] ,

By	a	loaf	of	home	-	made	bread	,	you	see	,
经过	一个	面包	的	家	-	制成	面包	,	你	看	,

你看，就像一块自制面包那样。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][sæt][wʌn] [naɪt] [ɑːn][ðə; ði] ['pæntri] [ʃelf] —

As	it	sat	one	night	on	the	pantry	shelf	—
作为	它	卫星	一	夜晚	在	这	食品储藏室	架子	—

一天晚上，它静静地躺在食品储藏室的架子上——

[ə; eɪ][loʊf][ɑːn] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] — [dʒʌst][laɪk][ɪt'self] ,

A	loaf	on	each	side	of	it	—	just	like	itself	,
一个	面包	在	每个	边	的	它	—	只是	喜欢	本身	,

它两侧各放着一个面包——就像它自己一样。

[waɪl] [gruːpt] [ə'raʊnd] [stʊd] [ðə; ði][paɪz][ænd; ənd] [keɪks] ,

While	grouped	around	stood	the	pies	and	cakes	,
尽管	分组	大约	站立	这	馅饼	和	蛋糕	,

周围摆放着馅饼和蛋糕，

[ðə; ði] [gʊd] [oʊld][kaɪnd][laɪk] ['mʌðər] [meɪks] ,

The	good	old	kind	like	mother	makes	,
这	好的	老的	种类	喜欢	母亲	制作	,

像妈妈做的那种老式好味道

[ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][ɔːl] [ðen] [ænd; ənd][ðer; ðər] [kən'fest]

And	one	and	all	then	and	there	confessed
和	一	和	全部	然后	和	那里	坦白

当时所有人都当场认罪。

[ðæt] [ðeɪ] [oʊd] [ðer; ðər] [ɪg'zɪstəns] [tuː; tə] ['pɪlzˌbɛriːz] [best] .

That	they	owed	their	existence	to	Pillsbury's	Best	.
那	他们	欠款	他们的	存在	到	皮尔斯伯里	最好的	.

他们的存在要归功于皮尔斯伯里最佳产品。

[aɪ] [siːm] [tuː; tə] [treɪs] [θruː] [ðə; ði]['dɪstənt] [heɪz]

I	seem	to	trace	through	the	distant	haze
我	似乎	到	痕迹	通过	这	遥远	阴霾

我似乎能透过远处的薄雾看到什么。

[maɪ] - [laɪf][ɪn][ðə; ði] [gʊd] [oʊld] [deɪz] ;

My	byegone	life	in	the	good	old	days	;
我的	-	生活	在	这	好的	老的	天	;

我逝去的美好旧时光;

[aɪ] [siː] [ɪn][maɪ]['vɪʒ(ə)n][ə; eɪ] [fiːld] [ʌv; əv] [wiːt] —

I	see	in	my	vision	a	field	of	wheat	—
我	看	在	我的	想象	一个	场地	的	小麦	—

我梦见一片麦田——

[aɪ] [nuː] [aɪ][wʌz; wəz][ðer; ðər] [ðæt] [ðə; ði][wɜːrld] [maɪt] [iːt] —

I	knew	I	was	there	that	the	world	might	eat	—
我	知道	我	曾是	那里	那	这	世界	可能	吃	—

我知道我在那里，是为了让世界吞噬我——

[aɪ][dræŋk][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃaʊɝz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [duː] ;

I	drank	of	the	showers	and	the	morning	dew	;
我	喝	的	这	淋浴	和	这	早晨	露	;

我喝了雨水和晨露;

[ɪn][ðə; ði] ['nuːndeɪ] [sʌn][aɪ] [θroʊv] [ænd; ənd] [gruː] —

In	the	noonday	sun	I	throve	and	grew	—
在	这	午	太阳	我	茁壮成长	和	生长	—

在正午的阳光下，我茁壮成长——

[gruː] [ɑːn][ðə; ði][vɜːrdʒ][ʌv; əv][ə; eɪ] ['sʌni] [krest] ,

Grew	on	the	verge	of	a	sunny	crest	,
成长	在	这	边缘	的	一个	阳光明媚	波峰	,

生长在阳光灿烂的山脊边缘,

[dʒʌst][æz; əz][fæst][æz; əz][aɪ][kʊd; kəd][fɔːr; fər] ['pɪlzˌbɛriːz] [best] .

Just	as	fast	as	I	could	for	Pillsbury's	Best	.
只是	作为	快速地	作为	我	可以	为了	皮尔斯伯里	最好的	.

我尽我所能，以最快的速度为皮尔斯伯里最佳产品服务。

[ænd; ənd] [wen] [aɪ][hæd; həd] [groʊn] [bəuθ][tɔːl][ænd; ənd] [strɔːŋ]

And	when	I	had	grown	both	tall	and	strong
和	什么时候	我	有	生长	两个都	高的	和	强的

当我长得又高又壮的时候

[ðə; ði] ['riːpəz] [keɪm] — [ə; eɪ] ['meri] [θrɔːŋ] —

The	reapers	came	—	a	merry	throng	—
这	收割者	来了	—	一个	欢乐	人群	—

收割者来了——一群欢快的人群——

[ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði] [fiːldz] [ðeɪ] [wend][ðer; ðər] [wei] ,

And	through	the	fields	they	wend	their	way	,
和	通过	这	字段	他们	温德	他们的	方式	,

他们穿过田野，继续前行。

[dʒʌst][tuː; tə][ænd; ənd][froʊ] [θruː] [ðə; ði] ['lɪvlɔːŋ] [deɪ] .

Just	to	and	fro	through	the	livelong	day	.
只是	到	和	弗	通过	这	终身	天	.

整天来回奔波。

[pər'hæps] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [ruːd] — [fɔːr; fər] [ðeɪ] [kʌt][ˌem 'iː] [ded] —

Perhaps	they	were	rude	—	for	they	cut	me	dead	—
也许	他们	是	粗鲁的	—	为了	他们	切	我	死的	—

或许他们很粗鲁——因为他们把我砍死了——

[bʌt; bət] [wʌt] [ɪf] [ðeɪ] [dɪd] ? — [aɪ][kept][maɪ] [hed]

But	what	if	they	did	?	—	I	kept	my	head
但	什么	如果	他们	做过	?	—	我	保留	我的	头

但如果他们真的那样做了呢？——我保持冷静。

[ænd; ənd] [tɜːrnd] [ɑːn][maɪ] [bæk] [ænd; ənd] [læft] [ɪn] [gliː]

And	turned	on	my	back	and	laughed	in	glee
和	转向	在	我的	后退	和	笑了	在	高兴

然后我翻了个身，仰面躺着，得意地大笑起来。

[æt; ət][ðə; ði] [θɔːt] [ʌv; əv][ðə; ði] [gʊd] , [gʊd] ['flaʊər][aɪ'd][biː; bi] .

At	the	thought	of	the	good	,	good	flour	I'd	be	.
在	这	想法	的	这	好的	,	好的	面粉	ID	是	.

一想到能用上好的面粉，我就兴奋不已。

[aɪ] [noʊ] [aɪ][wʌz; wəz] [gʊd] , [jet] [ðə; ði] [deɪ] [keɪm] [æt; ət][læst]

I	know	I	was	good	,	yet	the	day	came	at	last
我	知道	我	曾是	好的	,	然而	这	天	来了	在	最后的

我知道我一直表现良好，但这一天最终还是来了。

[wen] [ðeɪ] [sed] [aɪ'd][biː; bi] ['betər] [ɪf] ['saʊndli] [θræʃt] .

When	they	said	I'd	be	better	if	soundly	thrashed	.
什么时候	他们	说	ID	是	更好的	如果	稳固地	痛击	.

他们说，如果我被狠狠揍一顿，我会变得更好。

[pliːz] ['pɑːrd(ə)n][ˌem 'iː] [hɪr] — [aɪ][kɑːnt] [dwel] [ɑːn] [ðɪs] [mʌtʃ] ,

Please	pardon	me	here	—	I	can't	dwell	on	this	much	,
请	赦免	我	这里	—	我	不能	住	在	这	很多	,

请原谅我在这里过多纠结——我无法过多地谈论这件事。

[ðə; ði]['sʌbdʒekt][ɪz]['peɪnf(ə)l] — [maɪ] ['fiːlɪŋz] [ɑːr; ər] [sʌtʃ] .

The	subject	is	painful	—	my	feelings	are	such	.
这	主题	是	痛苦	—	我的	情怀	是	这样的	.

这个话题很痛苦——我的感受也是如此。

[oʊ] [maɪ] !

Oh	my	!
哦	我的	!

我的天哪！

[bʌt; bət][ðə; ði] [strɔː] , [ˌaɪ 'tiː] [fluː] [haɪ] [ɪn][ðə; ði] [er]

but	the	straw	,	it	flew	high	in	the	air
但	这	稻草	,	它	飞翔	高的	在	这	空气

但是那根稻草，却高高地飞向了空中。

[ænd; ənd][ðə; ði] [tʃæf] [tʃɑːf; tʃæf] [ʌn'siːsɪŋ] , [bʌt; bət][aɪ]['dɪdnt] [ker] ,

And	the	chaff	chaffed	unceasing	,	but	I	didn't	care	,
和	这	糠	擦伤	不断	,	但	我	没有	关心	,

那些谩骂声不绝于耳，但我毫不在意。

[maɪ] ['læftər] [ræŋ] [fɔːrθ] [wɪð; wɪθ] [ɪn'kriːst] [vɪm][ænd; ənd][zest] ,

My	laughter	rang	forth	with	increased	vim	and	zest	,
我的	笑声	响铃	前进	和	增加	vim	和	热情	,

我的笑声更加响亮、更加欢快，

[maɪ] [tʃæ'staɪzmənt] [aɪ] [nuː] — [dʒʌst] [ment] ['pɪlzˌbɛriːz] [best] .

My	chastisement	I	knew	—	just	meant	Pillsbury's	Best	.
我的	惩罚	我	知道	—	只是	意思是	皮尔斯伯里	最好的	.

我知道我受到的惩罚——只是意味着要用皮尔斯伯里最好的产品。

[ænd; ənd] [ðen] [keɪm] [ðə; ði] [taɪm] [wen] [aɪ] ['dʒɜːrniːd] [ə'weɪ]

And	then	came	the	time	when	I	journeyed	away
和	然后	来了	这	时间	什么时候	我	旅程	离开

然后，我踏上了远行的旅程。

[tuː; tə][ðə; ði] [mɪlz] [wer] [ðə; ði] " ['roʊlər] [mɪlz] " [roʊl][ɔːl] [deɪ] ,

To	the	mills	where	the	"	Roller	Mills	"	roll	all	day	,
到	这	磨坊	在哪里	这	"	滚筒	米尔斯	"	卷	全部	天	,

到那些"辊磨机"整日运转的工厂，

[ænd; ənd][ɔ:l][ʌv; əv][ðem; ðəm][smaɪld][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['hæpi][grɪn]

And	all	of	them	smiled	with	a	happy	grin
和	全部	的	他们	微笑	和	一个	快乐的	咧嘴笑

他们都露出了幸福的笑容。

[ænd; ənd]['welkəmd][ˌju: 'es][pʊr]['lɪt(ə)l] - [ɪn] ;

And	welcomed	us	poor	little	wheatlets	in	;
和	欢迎	我们	贫穷的	小的	-	在	;

他们热情地欢迎我们这些可怜的小麦苗;

[oʊ] ! [ðə; ði][graɪnd][ʌv; əv][laɪf] — [aɪ][wʌz; wəz][grɑ:spt][ænd; ənd][si:zd] ,

Oh	!	the	grind	of	life	—	I	was	grasped	and	seized	,
哦	！	这	研磨	的	生活	—	我	曾是	抓住	和	查获	,

哦！生活的艰辛——我被紧紧抓住，无法自拔。

[aɪ]['ri:əli][kɑ:nt][seɪ][aɪ][wʌz; wəz]['veri][mʌtʃ][pli:zd] ;

I	really	can't	say	I	was	very	much	pleased	;
我	真的	不能	说	我	曾是	非常	很多	高兴	;

我真的不能说我很满意;

[bʌt; bət][tu:; tə][seɪ][ðə; ði][li:st] , [aɪ][wʌz; wəz][mʌtʃ][ɪm'prest] ,

But	to	say	the	least	,	I	was	much	impressed	,
但	到	说	这	至少	,	我	曾是	很多	印象深刻	,

但毫不夸张地说，我印象非常深刻。

[ænd; ənd] [wen] [aɪ][gɑ:t] [θru:] [aɪ][wʌz; wəz]['pɪlzˌbɛri:z] [best] .

And	when	I	got	through	I	was	Pillsbury's	Best	.
和	什么时候	我	得到	通过	我	曾是	皮尔斯伯里	最好的	.

当我完成任务时，我就是皮尔斯伯里最好的产品。

[ðə; ði] [mɪlz] [wer] [ðə; ði]['roʊlər] [mɪlz]

The	mills	where	the	roller	mills
这	磨坊	在哪里	这	滚筒	磨坊

轧辊磨机所在的磨坊

[roʊl][ɔ:l] [deɪ]

roll	all	day
卷	全部	天

整天滚动

[ænd; ənd] [naʊ] [ɪn][ðə; ði]['leɪtɪst] ['fæʃənz] [geɪ]

And	now	in	the	latest	fashions	gay
和	现在	在	这	最新的	时尚	同性恋

现在，同性恋也成为了一种时尚潮流。

[ɪn][ðə; ði][bɪg][raʊnd][wɜ:rld][aɪ][hæv; həv][maɪ][seɪ] ,

In	the	big	round	world	I	have	my	say	,
在	这	大的	圆形的	世界	我	有	我的	说	,

在这个广阔的世界里，我有发言权。

[fɔ:r; fər][ɪn] [ðɪs] [moʊst] [bɪ'kʌmɪŋ] [sæk] ,

For	in	this	most	becoming	sack	,
为了	在	这	最多	成为	解雇	,

因为在这件最合适的麻袋里，

[pli:z] [noʊt][ðə; ði] [hæŋ] — [bəuθ][frʌnt][ænd; ənd][bæk] ,

Please	note	the	hang	—	both	front	and	back	,
请	笔记	这	悬挂	—	两个都	正面	和	后退	,

请注意悬挂方式——正面和背面都要注意。

[aɪ]['dʒɜ:rni][fɑ:r][frʌm; frəm][ðə; ði][lænd][ʌv; əv][maɪ][bɜ:rθ]

I	journey	far	from	the	land	of	my	birth
我	旅行	远的	从	这	土地	的	我的	出生

我远行，离开我的故乡

[tuː; tə] [fiːd] [ðə; ði] ['hʌŋgri] ['hɔːdz] [ʌv; əv] [ɜːrθ] ;

To	feed	the	hungry	hordes	of	Earth	;
到	喂养	这	饥饿的	成群结队	的	地球	;

为了养活地球上饥饿的人口;

[fɔːr; fər] [ðoʊz] [huː] [noʊ] [nɛə] [feɪl][tuː; tə] [seɪ]

For	those	who	know	ne'er	fail	to	say
为了	那些	WHO	知道	从未	失败	到	说

那些懂得的人从不吝于说

[ðæt] ['pɪlzˌbɛriːz] ['flaʊər][ɔː(r)][ðə; ði][wɜːrld][hoʊldz] [sweɪ] .

That	Pillsbury's	flour	o'er	the	world	holds	sway	.
那	皮尔斯伯里	面粉	超过	这	世界	持有	摇摆	.

皮尔斯伯里面粉在世界各地都占据着主导地位。

[tuː; tə][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [aɪ][goʊ] — [tuː; tə][ðə; ði]['beɪkərz] [huː] [beɪk]

To	the	kitchen	I	go	—	to	the	bakers	who	bake
到	这	厨房	我	去	—	到	这	面包师	WHO	烤

我走进厨房——去找那些烘焙师。

[ðə; ði] [bred] [ænd; ənd][ðə; ði] ['kʊkiz] , [ðə; ði][paɪz][ænd; ənd][ðə; ði] [keɪk] ;

The	bread	and	the	cookies	,	the	pies	and	the	cake	;
这	面包	和	这	曲奇饼	,	这	馅饼	和	这	蛋糕	;

面包和饼干，馅饼和蛋糕;

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][ðer; ðər][ðæt][aɪ][met][ðə; ði] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] [jiːst]

It	was	there	that	I	met	the	package	of	yeast
它	曾是	那里	那	我	遇见	这	包裹	的	酵母

正是在那里，我遇到了那包酵母。

[huː] [reɪzd] [ðə; ði] [doʊ] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['kʌmɪŋ] [fiːst] ,

Who	raised	the	dough	for	the	coming	feast	,
WHO	提高	这	面团	为了	这	未来	盛宴	,

谁筹集了即将到来的盛宴的资金?

[ænd; ənd] [ðæts] [waɪ] [aɪ][sɪt][ænd; ənd] [tɔːk] [tuː; tə] - [naɪt] ,

And	that's	why	I	sit	and	talk	to	-	night	,
和	那就是	为什么	我	坐	和	讲话	到	-	夜晚	,

这就是我今晚坐下来和大家谈谈的原因。

[fɔːr; fər][tuː; tə] - ['mɔːroʊ] [aɪ] [noʊ] [aɪl] [biː; bi][aʊt][ʌv; əv] [saɪt] ;

For	to	-	morrow	I	know	I'll	be	out	of	sight	;
为了	到	-	明天	我	知道	患病的	是	出去	的	视线	;

我知道明天我将消失在人们的视线之外;

[soʊ] [aɪl] [toʊst][maɪ'self] [er] [ðɪs] [teɪl] [aɪ][kloʊz] ,

So	I'll	toast	myself	ere	this	tale	I	close	,
所以	患病的	吐司	我	埃雷	这	故事	我	关闭	,

所以，在结束这个故事之前，我要为自己干杯。

[tuː; tə] ['pɪlzˌbɛriːz] [best] , [ðə; ði]['flaʊər][wʌn] [noʊz] .

To	Pillsbury's	Best	,	the	flour	one	knows	.
到	皮尔斯伯里	最好的	,	这	面粉	一	知道	.

皮尔斯伯里最佳面粉，人人都熟悉的面粉。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [teɪl] [ʌv; əv][ðə; ði][loʊf][ɑːn][ðə; ði] [ʃelf] .

This	is	the	tale	of	the	loaf	on	the	shelf	.
这	是	这	故事	的	这	面包	在	这	架子	.

这是关于货架上那块面包的故事。

[æz; əz][toʊld][tuː; tə][ˌem 'iː][baɪ][ðə; ði][loʊf][ɪt'self] .

As	told	to	me	by	the	loaf	itself	.
作为	讲述	到	我	经过	这	面包	本身	.

这是面包本身告诉我的。

['pɪlzˌbɛriːz]
Pillsbury's
皮尔斯伯里

皮尔斯伯里

[best]
BEST
最好的

最好的

['ɛks'ɛks'ɛks'ɛks]
XXXX
XXXX

XXXX

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神